BRASTEMP

Gourmand



micro-ondas de embutir

manual do consumidor

sofisticado • único • ergonómico

BRASTEMP
Gourmand

Bem vindo à linha Brastemp Gourmand. Nossa idéia quando desenvolvemos esta linha foi de incentivar a inspiração, a criatividade, a celebração para aqueles que gostam de se aventurar na cozinha e proporcionar momentos descontraídos no melhor lugar da casa.
Agora que você já tem um produto Brastemp Gourmand, siga essa receita infalível:

Pique o stress, misture criatividade,
tempere com ousadia, junte bons amigos e...
Boas risadas!

Desejamos muito sucesso com o seu novo Micro-ondas!

Conheça os outros produtos da linha gourmand

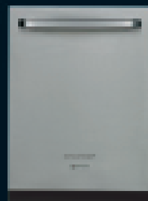
conheça mais em:
www.brastemp.com.br



forno



cooktop inox



lava-louças

Todas as informações você encontra aqui



NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MISCURE CRIATIVIDADE

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

 **PERIGO**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas imediatamente.

 **ADVERTÊNCIA**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

- A primeira instalação do seu Forno de Micro-ondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. Esta instalação é gratuita.
- Antes da instalação, verifique se a voltagem (tensão) da tomada é de 220 V, igual à do produto. Ele não é "Bi-Volt".
- Seu Micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o Micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste manual.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o Forno sem o prato de vidro giratório que acompanha o produto.

- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados, não opere o seu Micro-ondas até que o mesmo tenha sido reparado por um técnico da Rede de Serviços.
- Não utilize o Micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do Micro-ondas.
- Não utilize o Forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do Micro-ondas.
- Ao usar o Micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor do quadro de distribuição de energia. Mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização de Micro-ondas para aquecimento da água e outros líquidos pode resultar em um fenômeno chamado de erupção de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no Forno de Micro-ondas, a água se aquece por igual, sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100 °C) e, ao entrar em contato com a temperatura externa do Forno, pode provocar respingos que ocasionam queimaduras. Para evitar que isso ocorra, não utilize recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do Micro-ondas para que a temperatura caia levemente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao Forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos devem sempre ser cozidos sem a casca e com a gema furada. Ovos já cozidos, mesmo sem casca, devem ser cortados para serem reaquecidos. Se esta recomendação não for seguida, os ovos poderão explodir.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do Forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. Se o calor não estiver bem distribuído no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeiras com bico no Micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do Forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do Forno.
- É perigoso remover qualquer cobertura que faça proteção contra a exposição à energia do Micro-ondas. Evite fazer consertos deste tipo por conta própria.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do Micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "no-break" de computadores para ligar o Micro-ondas,

MISTURE CRIATIVIDADE

eles poderão incendiar-se ou danificar o produto.

- No caso de quebra do prato giratório original do produto, não use o Micro-ondas com outro que não tenha sido comprado diretamente na Rede de Serviços. Este prato é de uso exclusivo para este Micro--ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o Forno devido à possibilidade de incendiarem-se.
- Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o Forno devido à possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em Micro--ondas. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes para o uso no Forno de Micro-ondas. Evite acidente.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do Forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

a) Não tente operar o Forno de Micro-ondas com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou adulterar as conexões de segurança.

b) Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do Forno e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou detergente acumulem sobre as superfícies de vedação.

c) Não opere o Forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do Forno feche apropriadamente e que não haja danos na:

1. Porta;
2. Dobradiças e trincos (quebrados e soltos);
3. Fechamento da porta e vedação das superfícies.

d) O Forno não deve ser reparado por pessoa sem o treinamento devido. Em caso de problemas, entre em contato com a Rede de Serviços.

Leia com atenção todas as informações deste manual, para que você possa tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece, com toda a segurança que a Brastemp proporciona a você.

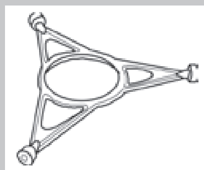
TEMPERE COM OUSADIA

ADICIONE INSPIRAÇÃO

02 CONHECENDO SEU MICRO-ONDAS

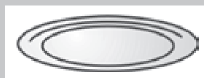


CONHECENDO OS ACESSÓRIOS



Suporte do prato giratório

- Encaixa o prato giratório na parte inferior da cavidade.
- Pode ser lavado na lava-louças.



Prato giratório

- Base para os recipientes com os alimentos



Panela plástica para cozimento a vapor

- Cozinha os alimentos no vapor. Para obter os resultados desejáveis é necessário colocar no mínimo 100 ml de água na base da panela, dispor os alimentos na cesta e fechar a panela com a tampa.
- Evite usar na lava-louças. Lave preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos.

CONHECENDO O PAINEL



1 tecla **vapor**
Utilize esta tecla para selecionar a função vapor. É necessário usar a panela de cozimento a vapor.

2 tecla **descongelar**
Utilize essa função para descongelar carne bovina, aves e peixes.

3 tecla de **relógio**
Para ajustar as horas do relógio.

4 tecla **meu jeito** M
Utilize esta tecla para programar a receita que você preferir.

5 tecla de **potência**
Para programar um dos 5 níveis de potência de cozimento desejado.

6 tecla **parar/cancelar**
Utilize esta tecla para parar o funcionamento do Forno ou cancelar alguma programação.

7 tecla **+**
Utilize esta tecla para aumentar o tempo ou o peso do alimento.

8 tecla **–**
Utilize esta tecla para aumentar o tempo ou o peso do alimento.

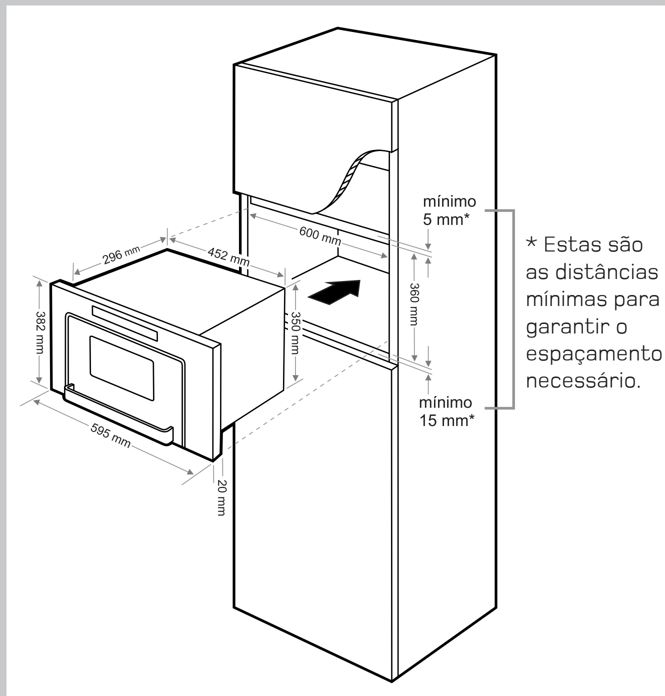
9 tecla **iniciar/+30seg.**
Utilize esta tecla para iniciar o funcionamento do Forno. Se nenhuma tecla tiver sido pressionada antes dessa, o Forno inicia o seu funcionamento por 30 segundos na potência de 750 W.

Comece utilizando o seu micro-ondas com as **RECEITAS EXCLUSIVAS** *no final do manual*



RECOMENDAÇÃO PRÉVIA DE CONFECÇÃO DO NICHO

Caso o nicho que você venha a embutir o produto tenha portas ou outros produtos de embutir, é necessário que as seguintes dimensões sejam seguidas na confecção do nicho a fim de evitar custos extras de instalação.



IMPORTANTE

• Consulte o item **Instalação** na página 10 do manual para informações complementares. Essa orientação evita a compra do espaçador do produto.

• Para garantir um alinhamento perfeito, use portas com 20 mm de espessura no seu móvel.

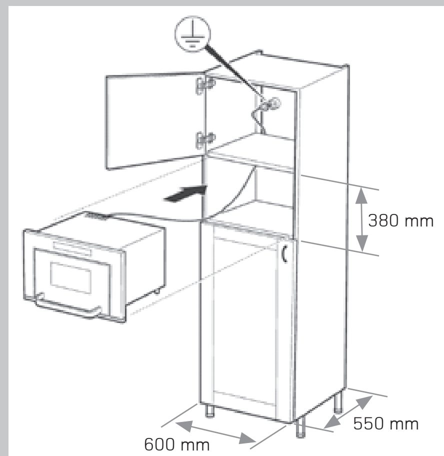
MISCURE CRIATIVIDADE

REQUISITOS PARA A INSTALAÇÃO

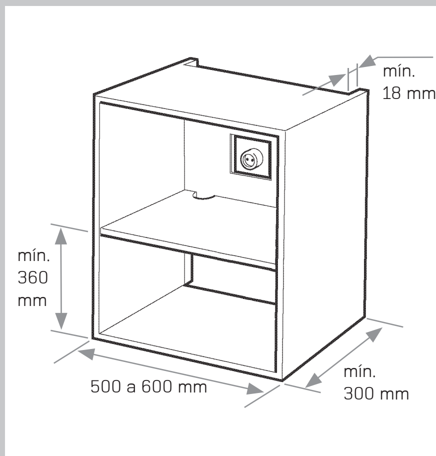
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o Forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do Micro--ondas.

NICHO

Existem dois tipos de nichos para que a instalação seja realizada:



1. Nicho com portas onde o micro--ondas ficará embutido e exatamente alinhado.



2. Nicho normal, onde não é necessário o alinhamento com portas

IMPORTANTE

- No caso do nicho 1, é necessária a instalação extra de um suporte.
- No caso de montagem da torre de cocção com o forno convencional Brastemp Gourmand, o suporte também é necessário.
- No ato do agendamento da visita de instalação, consulte o preço do suporte e já o requisite, se for o caso.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.

Não remova o fio terra.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

ATENÇÃO

Este produto está disponível somente na tensão de 220 V.

Para instalar corretamente o Forno, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (**Dados Técnicos**, página 26). Se necessário, contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem de 220 V, para ligar o Forno;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o Forno;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 - Seção Aterramento. O fio terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.

O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com a tabela abaixo:



Voltagem	Corrente	Distância do quadro (m)	Bitola do fio (mm^2)
220 V	10 A	até 40	2,5
		de 41 a 64	4,0
		de 65 a 97	6,0
		98 a 161	10,0

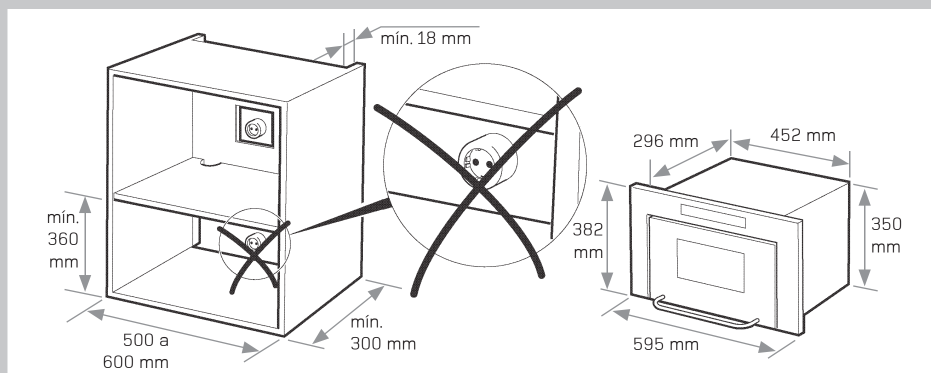
IMPORTANTE

- Antes de ligar o produto, verifique se a tomada possui tensão de alimentação de 220 V.
- O Forno de Micro-ondas não é "Bi-Volt".
  - Garanta que a tomada em que o produto será ligado esteja devidamente aterrada.

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

Siga as etapas do processo de instalação a seguir, atento à todas as notas que permeiam as instruções:

MISTURE CRIATIVIDADE



PREPARAÇÃO DO NICHO

Siga as orientações de dimensões mínimas e máximas da figura acima. O nicho tem de ser projetado/adaptado para essas dimensões. É importante que a tomada elétrica não esteja no mesmo gabinete que o Forno de Micro-ondas. A tomada precisa estar acima ou abaixo com espaço para passagem do cabo de alimentação até a tomada.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

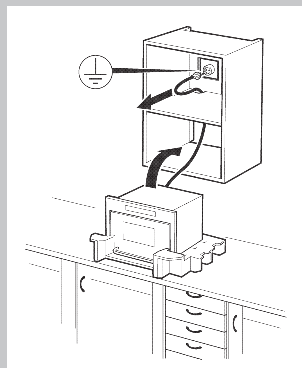
São necessários pelo menos duas pessoas para mover e instalar o Forno de Micro-ondas.

Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos no produto.

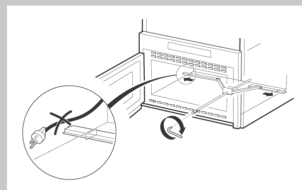
PREPARAÇÃO DO PRODUTO

Retire o produto da caixa e o leve até o local da instalação ainda com o suporte de isopor, isso protegerá o batente inferior do produto.

Ligue o produto na tomada de mesmo padrão. Note que essa tomada é bi-polar com terra seguindo o novo padrão NBR-14136.



COLOCANDO O PRODUTO NO NICHO



Retire o produto da base de embalagem e o coloque cuidadosamente no nicho até que o painel frontal se encaixe no móvel. Durante o movimento garanta que o cabo de alimentação não seja esmagado pelo produto e coloque-o todo no mesmo compartimento da tomada.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

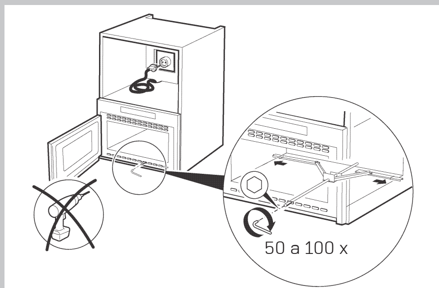
Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

Recoloque todas as partes antes de ligar o produto.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

FIXAÇÃO DO PRODUTO NO NICHO

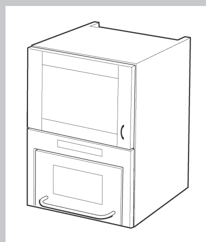
Após encaixado no nicho, confirme que o cabo de alimentação está todo no outro compartimento e acione o dispositivo de travamento. Este dispositivo é acionado por uma chave sextavada (anexa ao manual) e, ao gira-la, duas travas, uma de cada lado do produto, são acionadas para fora. Dê entre 50 e 100 voltas, dependendo da abertura que você tem do produto até o gabinete. Esta trava irá penetrar no móvel do nicho, portanto, não coloque muita força ou o faça com parafusadora elétrica pois pode danificar o sistema e o móvel.



IMPORTANTE

Garanta que a trava tenha sido fixada no móvel. O não comprimento disso pode causar a queda do produto e danos ao usuário e ao produto.

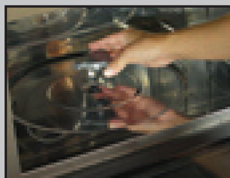
TESTE DE USO



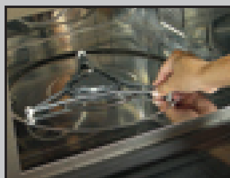
Retire todo o material utilizado na instalação, esvazie o interior do produto, deixando apenas o suporte do prato, guia do prato e prato giratório; estes acessórios fazem parte do Forno que só deve ser ligado com todos devidamente instalados.

MONTAGEM DO PRATO GIRATÓRIO

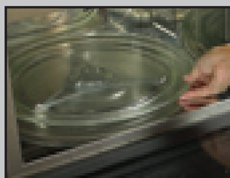
1. Posicione o guia do prato giratório na parte inferior da cavidade.



2. Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.



3. Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.



MISTURE CRIATIVIDADE

TESTANDO O MICRO-ONDAS

Ao ligar o seu Micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, aparecerá no visor o símbolo ":". Para que o visor mostre as horas, é necessário acertar o relógio como mostra o item **Acertando o Relógio**, na página 16.

1. Abra a porta do Forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do Forno.
3. Aperte a tecla **iniciar ❾**. A luz do Forno vai se acender e ele começará a funcionar no modo Micro-ondas por 30 segundos. O visor marcará o tempo em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu Forno, abra a porta do Forno durante o funcionamento. Ele deve parar de funcionar. Este procedimento pode ser usado sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do Forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do Forno e aperte a tecla **iniciar ❾**. O Forno voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Ao finalizar o funcionamento, o Forno emitirá um "bip" e o visor mostrará a palavra "END". Nesse momento, você poderá desligar o Forno apertando a tecla **parar/cancelar ❻**. Caso a porta seja aberta e, em seguida, o Forno será desligado automaticamente após o tempo de 1 minuto.
7. Caso nenhuma tecla seja pressionada, e a porta não for aberta, o Forno emitirá um "bip" a cada minuto, durante 10 minutos, para avisar que o cozimento já foi finalizado. Se desejar, cancele essa função pressionando a tecla **parar/cancelar ❻**.

IMPORTANTE

• Ao abrir a porta do forno, a luz interna e o ventilador permanecerão ligados para resfriar o produto. A qualquer momento você poderá interromper o funcionamento apertando a tecla **parar/cancelar ❻**.

• Quando o forno terminar a programação de cozimento, a luz do forno continuará acesa, o ventilador e o prato giratório continuarão funcionando por cerca de 10 minutos para resfriar a cavidade do produto até uma temperatura adequada.

• Este procedimento também ajuda a finalizar o cozimento dos alimentos, caso os mesmos sejam mantidos no interior do forno. Porém, se desejar interromper, abra e feche a porta do produto, ou aperte a tecla **parar/cancelar ❻**.

04 USO DO MICRO-ONDAS

Siga as orientações abaixo para ativar todas as funções disponíveis no seu Micro-ondas Gourmand. A figura abaixo mostra a descrição do painel de controle e a identificação de cada uma das teclas disponíveis.

As instruções serão dadas pela repetição das teclas conforme abaixo identificados.



ACERTANDO O RELÓGIO

Quando o produto é ligado na tomada ou mesmo após uma falha de energia, o visor mostrará o símbolo ":". Se o relógio não é acertado, o visor permanecerá com o símbolo até que um tempo de cozimento seja ajustado. Para ajustá-lo, siga as instruções abaixo:

1. Pressione a tecla de **relógio** ❸ (mantenha-o pressionado por 3 segundos) até que o dígito da esquerda (hora) pisque.
2. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar as horas.
3. Pressione a tecla de **relógio** ❸ (os dois dígitos de minutos começarão a piscar).
4. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar os minutos.
5. Pressione a tecla **iniciar** ❾ para finalizar.

PROGRAMANDO O TIMER

Use essa função como um timer de cozinha. Utilize para marcar o tempo de descanso dos alimentos após cozidos, para fermentação de uma massa e para o que mais seja necessário marcar um tempo específico na sua cozinha.

1. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar o tempo de duração.
2. Pressione a tecla de **potência** ❺ para 0 W.
3. Pressione a tecla **iniciar** ❾.

MISTURE CRIATIVIDADE

IMPORTANTE

Na função Timer não haverá o funcionamento do Forno de Micro-ondas, podendo o mesmo estar vazio durante o uso desta função.

FUNÇÃO INÍCIO IMEDIATO – + 30 SEGUNDOS

Aperte a tecla **iniciar** ❾. O Forno ligará por 30 segundos na potência 750 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla **iniciar** ❾ novamente. A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no visor. Ou então adicione ou diminua o tempo programado através das teclas **+** ❼ e **–** ❽.

IMPORTANTE

Use luvas térmicas para evitar queimaduras.

COZINHAR E AQUECER COM MICRO-ONDAS

Use essa função para cozinhar ou reaquecer alimentos diversos como arroz, massas, vegetais, peixes e carnes.

1. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar o tempo de duração.
2. Pressione a tecla de **potência** ❺ repetidamente até ajustar a potência desejada.
3. Pressione a tecla **iniciar** ❾.

Durante o funcionamento do Forno é possível adicionar ou reduzir o tempo de aquecimento pressionando as teclas **+** ❼ e **–** ❽, respectivamente.
O tempo também pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos apertando a tecla **iniciar** ❾.

IMPORTANTE

• Se nenhuma potência for selecionada, o Forno começa a funcionar na potência 500 W.
• Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do Forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o Forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **iniciar** ❾ novamente. Senão, basta apertar a tecla **parar/cancelar** ❻ e a programação é apagada.
• O produto mantém a programação feita por 1 minuto para que a tecla **iniciar** ❾ seja pressionada. Após este tempo, a programação é automaticamente apagada e é necessário refazer a programação.

DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu Micro-ondas.

Seu Micro-ondas possui 5 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências abaixo:

Potência	Sugestão de uso
750 W	Para ferver líquidos e cozimentos em geral. Ex.: água, sopas ralas, chá e comidas com alto teor de água.
500 W	Para reaquecer pratos prontos e comidas mais delicadas. Ex.: Queijo e pratos com ovos.
350 W	Para descongelar pratos prontos.
160 W	Para amolecer manteiga, queijos e até mesmo sorvete.
0 W	Para uso da função timer.

Listamos algumas sugestões de alimentos para você preparar no seu Micro-ondas. Os tempos de cozimento poderão variar com os tipos de alimentos, qualidade, marca e validade dos mesmos. Utilize a tabela abaixo como referência.

Alimento	Quantidade	Tempo	Potência (W)	Dicas
Arroz	- 1 xíc. arroz - 2 xíc. água - 1 colh. (sopa) de cebola - 1 colh. (sobr.) de óleo - 1 pitada de sal	15 a 16 min	750	Utilize um recipiente fundo e próprio para micro-ondas. Misture bem os ingredientes, tampe parcialmente e leve ao Micro-ondas. Após o cozimento, deixe o alimento de 3 a 5 minutos em tempo de espera.
	- 2 xíc. arroz - 4 xíc. água - 2 colh. (sopa) de cebola - 2 colh. (sobr.) de óleo - 1 pitada de sal	18 a 20 min	750	
Pipoca	- 1 pacote (100 g)	2,5 a 3 min	750	Faça duas dobras no pacote para evitar que encoste nas paredes do forno. Para garantir um melhor resultado, após iniciar o funcionamento do Micro-ondas, escute os estouros dos milhos. Quando o intervalo estiver entre 2 e 3 segundos, finalize a programação.
Lasanha congelada	- 1 pacote (600 g)	16 a 17 min	500	Leve a lasanha ainda congelada ao Micro-ondas.

MISTURE CRIATIVIDADE

Alimento	Quantidade	Tempo	Potência (W)	Dicas
Brigadeiro	- 1 lata de leite condensado - 4 colh. (sopa) de chocolate em pó - 1 colh. (sopa) de margarina	6,5 a 7,5 min	750	Coloque os ingredientes em um recipiente fundo e próprio para micro-ondas, mexa bem e leve ao Forno. Mexa duas ou três vezes durante o tempo de cozimento.
Prato pronto resfriado	- 300 g - Porções de arroz, feijão, carne e legumes	2,5 a 3 min	750	Retire o prato pronto da geladeira e leve diretamente ao Micro-ondas. Cubra com uma tampa própria para micro-ondas. Este é apenas um tempo de referência, podendo variar de acordo com os diferentes tipos de alimentos.
	- 500 g - Porções de arroz, feijão, carne e legumes	3,5 a 4 min	750	

DICAS PARA DESCONGELAMENTO MANUAL

- Sempre escolha a potência de 160 W para descongelamentos manuais.
- Olhe e inspecione com regularidade. A experiência o dará os tempos necessários para cada quantidade de comida.
- Comidas congeladas em sacos plásticos e recipientes com papel especial podem ser colocados no Forno desde que estes não tenham nenhum tipo de tira metálica.
- O formato do pacote altera o tempo de descongelamento. Pacotes rasos descongelam mais rapidamente que blocos mais altos.
- Separe as peças assim que comecem a descongelar. Fatias individuais descongelam mais facilmente.
- Proteja partes do alimento com folhas de alumínio caso elas comecem a esquentar antes das outras descongelarem. Ex: partes de coxa e asa de frango.

IMPORTANTE

Não cubra todo o alimento com papel laminado, isso pode danificar o produto.

- Divida pedaços grandes durante o descongelamento.
- Alimentos cozidos, ensopados e molhos descongelam melhor se mexido durante o tempo de descongelamento.
- Deixar o alimento descansar após o descongelamento faz com que ele fique com a temperatura mais homogênea.

FUNÇÃO DESCONGELAR

A função Descongelar é indicada para descongelamento de carnes, aves e peixes. Antes de acionar a função verifique o peso líquido do alimento. A função só deve ser usada para porções entre 100 g e 2 kg.
Coloque o alimento diretamente no prato giratório.

1. Pressione a tecla **descongelar** ❷.
2. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar o peso da comida.
3. Pressione a tecla **iniciar** ❾. Durante o descongelamento, o Forno irá soar um "bip" e o visor irá mostrar o escrito "turn Food", para que se possa virar o alimento. Siga os seguintes passos:
   - abra a porta do Forno;
   - vire os alimentos;
   - feche a porta e aperte a tecla **iniciar** ❾ para continuar o descongelamento.

Se a porta não for aberta e os alimentos não forem virados, o Forno reiniciará o descongelamento automaticamente em 2 minutos.

FUNÇÃO VAPOR

A função Vapor é ideal para o cozimento saudável de alimentos como vegetais e peixes. Você entra com tipo e peso do alimento e o Forno calcula tempo e potência.

1. Pressione a tecla **vapor** ❶ repetidas vezes até selecionar o tipo de alimento que deseja preparar (conforme o número mostrado no visor). Use a tabela abaixo como referência.
2. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar o peso da comida.
3. Pressione a tecla **iniciar** ❾.

1	Batatas/ vegetais de raiz	Sempre corte pedaços do mesmo tamanho e em quantidades pares. Isso ajuda na distribuição e homogeneidade do cozimento. Espere 1-2 minutos após cozinhar.
2	Vegetais (couve-flor e brócolis)	
3	Vegetais congelados	Espere 1-2 minutos após descongelar.
4	Filés de peixe	Distribua os filés homogeneamente na grade. Espere 1-2 minutos após cozinhar.

USANDO A PANELA PLÁSTICA PARA COZIMENTO A VAPOR

1. Coloque o alimento na cesta da panela fornecida para cozimento a vapor.



2. Adicione 100 ml de água na base da panela de vapor.



3. Cubra com a tampa.



MISTURE CRIATIVIDADE

IMPORTANTE

• A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao cozimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu Micro-ondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função Vapor do Forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (veja item **Cozinhar e Aquecer com Micro-ondas**, na página 17).

• Use a panela para cozimento a vapor somente neste Forno de micro-ondas. Ela não deve ser utilizada em fornos tradicionais, pois corre o risco de derreter.

• Use sempre a panela para cozimento a vapor em cima do prato giratório, e assegure que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.

• Coloque no mínimo 100 ml de água na parte inferior da panela para cozimento a vapor, e no máximo 250 ml porque ao ferver, a água quente pode vazar.

• Use luvas para evitar queimaduras, pois tanto o Forno como o recipiente contendo o alimento podem atingir uma temperatura elevada.

TECLA MEU JEITO

Utilize esta função para programar aquela sua receita preferida.
Para armazenar uma programação, siga as instruções:

1. Pressione as teclas **+** ❼ e **–** ❽ para ajustar o tempo desejado.
2. Pressione a tecla **potência** ❺ repetidas vezes para ajustar o nível de potência desejado.
3. Pressione a tecla **meu jeito** ❹ por 3 segundos até que soe o "bip", confirmando o ajuste.

Se você não for utilizar a função no mesmo momento, pressione a tecla **parar/cancelar** ❻.
Use esta função todas as vezes que você desejar preparar a sua receita. Depois de feita a programação, apenas pressione a tecla **meu jeito** ❹, e em seguida, a tecla **iniciar** ❾.
Você poderá modificar a programação da tecla **meu jeito** ❹ quantas vezes quiser.
Em caso de queda ou falta de energia elétrica, a tecla **meu jeito** ❹ voltará a ter a programação original (1 minuto na potência 750 W).

TRAVA DE SEGURANÇA

Esta função é acionada automaticamente, nas seguintes situações:

- Caso seja feita alguma programação e a porta não tenha sido aberta, o produto não vai ligar quando a tecla **iniciar** ❾ for apertada e o visor mostrará a palavra "DOOR". Basta abrir e fechar a porta e pressionar o tecla **iniciar** ❾ novamente para que o Forno funcione normalmente. Esta função serve principalmente para que o Forno não seja ligado sem que haja algum alimento dentro.
- Se depois de terminar alguma programação a porta não for aberta e nenhuma nova programação for feita dentro de 1 minuto, o Forno também não ligará caso a tecla **iniciar** ❾ for pressionada e o visor mostrará a palavra "DOOR". Basta abrir e fechar a porta e pressionar o tecla **iniciar** ❾ novamente para que o Forno funcione normalmente. Esta função serve principalmente para que não se esqueça nenhum alimento dentro do Forno, que pode vir a queimar caso uma nova programação seja feita sem retirá-lo do Forno.

MISTURE CRIATIVIDADE

05 DICAS PRÁTICAS

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Não cubra todo o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o Micro-ondas devido a geração de faísca.
- Utilize recipientes de tamanhos adequados para o micro-ondas. Assegure-se que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendado o uso de utensílios metálicos no Micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do Forno de Micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.

TÉCNICAS PARA COZINHAR EM MICRO-ONDAS

- Tempo de espera:
  Utilize sempre um tempo de espera após preparar os alimentos. Se preferir, use o tempo pré-programado no produto, aguarde até que a lâmpada se apague para retirar os alimentos do Micro-ondas. Maiores informações veja item **Testando o Micro-ondas**, página 15.
- Posição dos alimentos:
  Procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento:
  O uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas:
  Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no Micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel:
  Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem crocantes) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

Para garantir a conservação de seu Micro-ondas Gourmand, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções abaixo.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

Recoloque todas as partes antes de ligar o produto.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do Forno.
3. Para a limpeza do painel e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria logo após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

IMPORTANTE

• Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
• Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do Forno para evitar manchas.
• Para remover os resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água por 3 ou 4 minutos na potência máxima - 750 W (veja programação de tempo e potência na página 18). O vapor da água ajudará a amolecer a sujeira. Acrescente algumas rodelas de limão na água para eliminar odores do interior do Forno.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.

Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

Não seguir essas instruções pode pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

MISTURE CRIATIVIDADE

07 SOLUÇÕES PARA A MAIORIA DOS PROBLEMAS

Antes de chamar a Rede de Serviços, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O Forno não liga	Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.
	Se a tomada está com defeito.
	Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O visor está aceso, mas o Forno não funciona	Se a porta está bem fechada.
	Se o tempo de cozimento foi programado.
	Se a tecla **iniciar** foi acionada.
	Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.
	Se não está com a trava de segurança
Cozimento incompleto	Se foi selecionada a potência adequada (quando um tempo é programado e a tecla **iniciar** é pressionada, a potência padrão é de 500 W, altere a potência para 750 W, caso deseje).
	Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.
	Se o alimento foi colocado na posição correta.
	Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.
	Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V.
	Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do Forno.
	Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do Forno (distância mínima de 5 mm).
	Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do Forno (distância mínima de 5 mm).
	Se a embalagem utilizada contém clipes ou grampos de metal.
	Se o alimento está embalado em papel reciclado.
	Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do Forno.

Problema	Verifique
Ocorrências especialmente normais	Condensação de vapor na porta e no interior do Forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.
	Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).
	Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima.
	Prato giratório alternando o sentido do giro.
	Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.
	Estalos durante o cozimento.
Oscilação de voltagem	A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu Forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.

MISTURE CRIATIVIDADE

08 DADOS TÉCNICOS

Micro-ondas de Embutir Gourmand

	BME25ARBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	382 x 595 x 320
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	496 x 694 x 466
Peso Líquido (kg)	19
Peso do Produto Embalado (kg)	21,5
Volume da Cavidade (L)	20
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	750
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1300

09 QUESTÕES AMBIENTAIS

EMBALAGEM
A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas as partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

PRODUTO
Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

DESCARTE
Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

10 FALE COM A BRASTEMP

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do Micro-ondas, em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp.
Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp, através dos números de telefone abaixo:

Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

BRASTEMP
Rede de Serviços

Rede de Serviços Brastemp
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

MISTURE CRIATIVIDADE

11 TERMO DE GARANTIA

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Central de Relacionamento Brastemp.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas não forem compatíveis com a recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações

necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, alvenaria, aterramento, etc;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos Serviços Autorizados Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.
Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília
CEP 04183-901 - São Paulo - SP
Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 3003 0099
Demais localidades:
0800 970 0999

MISTURE CRIATIVIDADE

RECEITA EXCLUSIVA
INSPIRE-SE!

Mousse de chocolate

INGREDIENTES:
3 barras de chocolate meio amargo
8 ovos
150 g de açúcar
150 g de manteiga

MODO DE PREPARO:
1. Bater as gemas sem pele (passando na peneira), a manteiga e o açúcar até o obter um creme esbranquiçado.
2. Juntar o chocolate derretido em banho-maria e mexer até começar a borbulhar.
3. Adicionar as claras em neve (batidas bem firmes).
4. Levar a geladeira, de preferência de um dia para o outro.

BRASTEMP
Gourmand

RECEITA EXCLUSIVA
INSPIRE-SE!

Arroz de figos

INGREDIENTES:
400 g arroz parabolizado
400 g figos secos - picados miúdo
100 g manteiga
1 xícara de chá de cebola picada
2 dentes alho picados
1/2 xícaras de chá de vinho tinto
2 colheres de sopa de sálvia fresca picada
sal e pimenta do reino a gosto
água fervente para o cozimento

MODO DE PREPARO:
1. Doure a cebola e o alho na manteiga. Junte o arroz e refogue um pouco. Adicione o vinho e deixe evaporar.
2. Coloque água, tempere com sal e pimenta, deixe cozinhar.
3. Por último junte os figos e a sálvia.

BRASTEMP
Gourmand

Soufflé de queijo gruyére

RECEITA EXCLUSIVA
INSPIRE-SE!



INGREDIENTES:
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
100 g de queijo gruyère
1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
1 de xícara (chá) de leite
3 gemas
6 claras batidas em neve
sal a gosto
queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO:
1. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga, adicione o queijo gruyère a farinha, o leite, as gemas e o sal, mexendo sempre até formar uma massa.
2. Retire do fogo e misture as claras em neves delicadamente.
3. Coloque em uma cumbuca refratária de suflê untada com manteiga, polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno preaquecido a 250 °C até crescer e dourar.
4. Sirva imediatamente.

BRASTEMP
Gourmand

Capelete em brodo

RECEITA EXCLUSIVA
INSPIRE-SE!



INGREDIENTES:
2 litros de caldo de frango
500 g de capelete
4 xícaras de chá de flores de brócolis
1 xícara de chá de erva doce picada
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de azeite
1 1/2 colheres de chá de tomilho
1/2 colher de chá de pimenta calabresa
400 g de peito de frango cortado em cubos de 1x1 cm
4 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO:
1. Aqueça o azeite numa panela sobre fogo médio.
2. Adicione o frango, a cebola, o alho, erva doce, a pimenta, o tomilho e o sal.
3. Frite o frango por 12 minutos ou até dourá-lo. Acrescente o caldo e deixe ferver.
4. Diminua o fogo e junte os brócolis. Tampe a panela e cozinhe por 4 minutos ou até ficar macio.
5. Ponha o capelete e cozinhe por mais cinco minutos ou até a massa ficar cozida, mas firme.
6. Polvilhe com queijo ralado e sirva.

BRASTEMP
Gourmand

RECEITA EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!

Alho-poró gratinado

INGREDIENTES:

6 talos de alho-poró, lavado e fatiado em rodelas
1 cebola, fatiada
400 g de champignons de Paris, em fatias de 0,3 cm
2 colheres de sopa de manteiga
200 g de presunto cru, fatiado fino
1 colher de sopa de "poivre vert" (pimenta verde)
1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco
1 folha de louro
2 colheres de café de sal
6 ovos inteiros
400 ml de creme de leite fresco
200 g de queijo emmenthal ralado grosso
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO:

1. Numa frigideira, derreter a manteiga e nela refogar a cebola, o alho-poró por 3 minutos.
2. Adicionar os champignons e temperar com a folha de louro, o tomilho fresco, a pimenta verde e o sal.
3. Num refratário, colocar a mistura junto com as fatias de presunto cru.
4. Numa tigela, misturar o creme de leite e os ovos inteiros. Temperar com sal e pimenta-do-reino e dispor sobre os legumes.
5. Polvilhar com o emmenthal ralado e levar ao forno, preaquecido a 220 °C por aproximadamente 45-55 minutos.

RECEITA EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!

Crostini de tomate caqui, mussarela de búfala, pão italiano e molho de anchovas

INGREDIENTES:

4 fatias de pão italiano
2 tomates caqui cortados em 4
4 mussarellas de búfala cortadas ao meio

molho de anchovas:
4 filés de anchovas (amassadas)
4 colheres de sopa de azeite de oliva
1 colher de sopa de salsinha picada
suco de 1/4 de limão
1 pitada de açúcar
pimenta-do-reino
sal se necessário

MODO DE PREPARO:

1. Amasse as anchovas com um pilão.
2. Adicione o azeite de oliva, o suco de limão e a salsinha picada.
3. Corrija com a pitada de açúcar, a pimenta-do-reino e o sal, se necessário.
4. Emulsione, batendo com um fouet.

MONTAGEM:

5. Distribua alternadamente em um palito para aperitivo, o pão, a mussarela e tomate. Repita a operação. Enforne. Coloque em um prato o espetinho e regue com o molho de anchovas.



A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão.
Para entrar em contato com a nossa Central de Relacionamento Brastemp, utilize os números de telefone abaixo:

Capitais e regiões metropolitanas:
3003-0099

Demais localidades:
0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:
www.brastemp.com.br

BRASTEMP
seja autêntico

Rede de Serviços Brastemp

Endereço para correspondência
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP

W10272858 – Rev.A – 08/09